[Dinner Course]

札幌黄 / トリュフ / カカオ

"Sapporo Ki" Onion Truffle Cacao

道産鯖 / 蘭越産ゆめぴりか / アサリ

Hokkaido Mackerel Rankoshi "Yumepirika" Rice Clam

真タチ / 音更産熟成メークイン

Cod Roe Otofuke May Queen Potato

カムオハウ / キタノカオリ / コンソメ

"Kamu Ohau" Soup "Kitano Kaori" Noodle Consommé

鮟鱇 / 千歳産小松菜 / 落花生 / バターナッツカボチャ

Monkfish Chitose Mustard Spinach Peanuts Butternut Squash

羊 / ジンギスカンをテーマに…

Lamb Jingisukan Inspired

ショコラ / 林檎 / 焙茶

Chocolate Apple Hojicha

5,000 円(税込)

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。 食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

[A la carte]

◇盛り合わせ◇

| おまかせ前菜プレート 3品 assortment appetizer plate 3 items | 1,800円 | |
|--|--------|--|
| おまかせ前菜プレート 5品 assortment appetizer plate 5 items | 2,300円 | |
| 道産チーズの盛り合わせ 3種 Hokkaido cheese platter 3 kinds | 1,800円 | |
| ◇冷菜◇ | | |
| 柿とラルドのブルスケッタ Bruschetta with Persimmon and Lardo | 900円 | |
| シェフサラダ Chef's Salad | 1,800円 | |
| 本日のカルパッチョ Scallops Carpaccio | 1,600円 | |
| 望来豚のリエット Pork Rillettes | 900円 | |
| パテドカンパーニュ Pate de Campagne | 1,200円 | |
| ◇温菜◇ | | |
| 真タチのフリット Cod soft roe Frit | 1,000円 | |
| トリッパの煮込み Tripe | 1,000円 | |
| ラムとジャガイモのグラタン Lamb and potato gratin | 1,900円 | |
| 白老牛のメンチカツ Menchi-Katsu, Fried Cake of Minced Shiraoi Beef | 2,000円 | |
| 本日のスープ Today's Soup | 700円 | |

[A la carte]

◇メイン◇

| アンコウのムニエル 白ワインソース Monkfish Meuniere with White Wine Sauce | 2,200円 |
|--|--------|
| メヌキとビスクソース Rockfish with Bisque Sauce | 2,400円 |
| 道産牛のビーフシチュー バケット付き Hokkaido Beef Stew with Baguette | 1,800円 |
| ラムソーセージ Lamb Sausage | 2,200円 |
| ラムのロースト Roasted Lamb | 2,200円 |
| 道産豚のロースト Roasted Hokkaido Pork | 2,400円 |
| 鹿のグリル Grilled Venison | 3,000円 |
| 白老牛グリル Grilled Shiraoi Beef | 3,500円 |
| 本日のリゾット Today's Risotto | 1,900円 |
| バケット Baguette | 200円 |
| ◇デザート ◇ | |
| 柑橘のパウンドケーキ Citrus Pound Cake | 1,000円 |
| フォンダンショコラ Fondant Chocolat | 1,600円 |

表示価格は全て税込みです。

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。 食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。